

Il dimensionamento della biancheria in un ristorante

Il fabbisogno dipende dall'attività del locale (stagionale o annuale), dal tipo di clientela (fissa o di passaggio), dal servizio di lavanderia adottato (autogestito all'interno del locale o in gestione esterna).

Per garantire un servizio regolare nei periodi di punta dell'attività, senza correre il rischio di trovarsi senza tovaglie o tovaglioli puliti, bisogna calcolare il numero di giorni nei quali va assicurata la biancheria in servizio, prima del ritorno di quella portata in lavanderia. Così facendo, si determinerà il numero di cambi che devono costituire lo stock fondamentale a disposizione del ristorante.

Un esempio pratico

Ristorante con 10 tavoli e due cambi di tavagliato al giorno; lavaggio bisettimanale presso la lavanderia. La rotazione dei coprimacchia sarà la seguente:

giorni	servizio	magazzino	sporchi
1	10	40	20
2	10	20	40
3	10	0	60

Il 4° giorno la lavanderia preleverà i 60 coprimacchia sporchi e ne lascerà 60 puliti.

Lo stock di coprimacchia in dotazione al ristorante sarà quindi:

- in servizio, 10
- nel magazzino, 0
- da lavare, 60
- da ritirare dalla lavanderia, 60
- totale (6 cambi in 3 giorni), 130 coprimacchia

Dotazione del tovagliato e biancheria di sala di un ristorante di 100 coperti

Ristorante con 100 coperti ripartiti su 15 tavoli di misura 80 x 80 cm, 10 tavoli 80 x 120 cm e 6 tavoli circolari di 128 cm di diametro.

per i 15 tavoli 80 x 80 cm:	
tovaglie 140 x 140 cm	45
coprimacchia 90 x 90 cm	200
mollettoni 120 x 120 cm	18
per i 10 tavoli 80 x 120 cm:	
tovaglie 140 x 180 cm	30
coprimacchia 90 x 120 cm	130
mollettoni 120 x 160 cm	12
per i 6 tavoli da 128 cm di diametro:	
tovaglie 180 x 180 cm	18
coprimacchia 140 x 140 cm	80
mollettoni 140 x 140 cm	8